

# **Dual Compartment Flex Zone Wine & Beverage Center**

## **Doble Compartimiento Flex Zone Enfriador de Vinos**



**User Manual**  
**Model # HVZ040ABH5SBJ**

**Manual del Usuario**  
**Para Modelo de # HVZ040ABH5SBJ**

**Haier**<sup>®</sup>

Quality ▪ Innovation ▪ Style

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using this appliance, always exercise basic safety precautions, including the following:**

1. **Read all of the instructions before using this appliance.**
2. Use this appliance only for its intended purpose as described in this use and care guide.
3. This wine & beverage center must be properly installed in accordance with the installation instructions before it is used. See grounding instructions in the installation section.
4. Never unplug your wine & beverage center by pulling on the power cord. Always grasp the plug firmly and pull straight out from the outlet.
5. Unplug your wine & beverage center before cleaning or before making any repairs.  
**Note:** If for any reason this product requires service, we strongly recommend that a certified technician performs the service.
6. Repair or replace immediately, all electric power cords that have become frayed or otherwise damaged. Do not use a cord that shows cracks or abrasion damage along its length, the plug or the connector end.
7. This wine & beverage center should not be recessed or built-in in an enclosed cabinet. It is designed for freestanding installation only.
8. If your old wine cellar is not being used, we recommend that you remove the door and leave the shelves in place. This will reduce possibility of danger to children.
9. Do not operate your wine & beverage center in the presence of explosive fumes.
10. Do not store foods in wine & beverage center as interior temperature may not be cool enough to prevent spoilage or may cause bacteria growth.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# DANGER

**Risk of child entrapment. Before you throw away your old wine cellar, take off the doors. Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.**

Thank you for using our Haier product. This easy-to-use manual will guide you in getting the best use of your wine & beverage center.

Remember to record the model and serial number. They are on a label in back of the wine & beverage center.

---

Model number

---

Serial number

---

Date of purchase

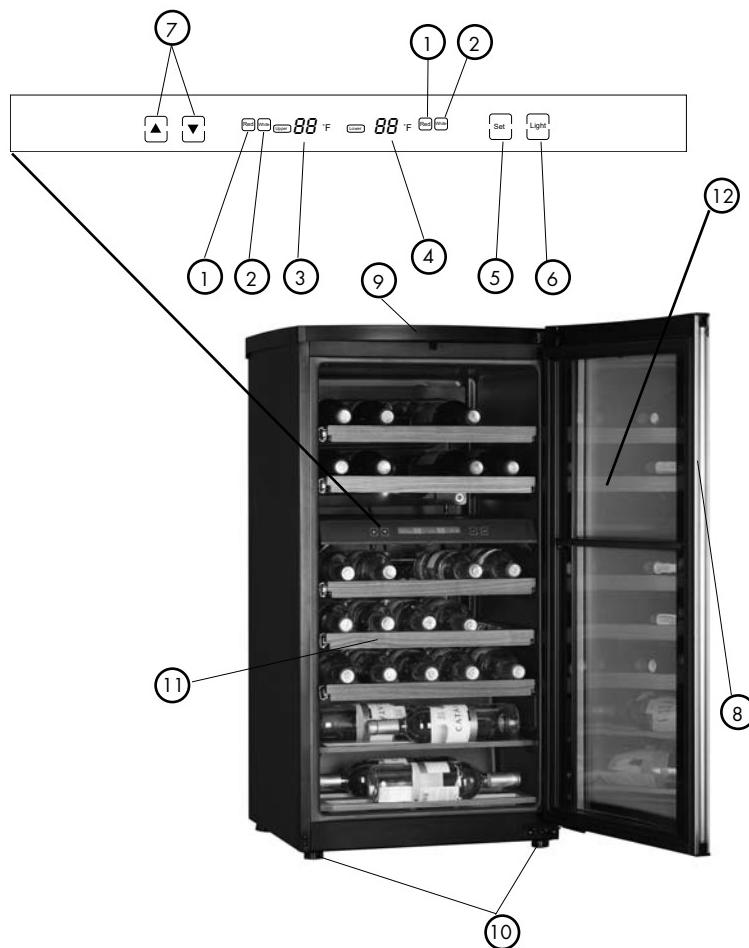
---

Staple your receipt to your manual.  
**You will need it to obtain warranty service.**

## TABLE OF CONTENTS

	<b>PAGE</b>
<b>Important Safeguards .....</b>	<b>1</b>
<b>Parts And Features .....</b>	<b>4</b>
<b>Installing Your Wine &amp; Beverage Center .....</b>	<b>5</b>
Unpacking Your Wine & Beverage Center.....	5
Leveling Your Wine & Beverage Center.....	5
Proper Air Circulation.....	5
Electrical Requirements .....	6
Installation Limitations .....	6
Use of Extension Cords.....	6
<b>Wine &amp; Beverage Center Features And Use .....</b>	<b>7</b>
Initial Set Up .....	7
Temperature Adjustment.....	7
Flex Temperature Zone .....	7
Shelving.....	8
Interior Light .....	8
Normal Operating Sounds.....	8
<b>Proper Wine &amp; Beverage Center Care and Cleaning .....</b>	<b>9</b>
Cleaning and Maintenance.....	9
Power Interruptions.....	9
Vacation and Moving Care.....	9
<b>Troubleshooting .....</b>	<b>10</b>
<b>Warranty Information .....</b>	<b>11</b>

## PARTS AND FEATURES



1. Red Wine Indicator
2. White Wine Indicator
3. LED Temperature Display - Upper Compartment
4. LED Temperature Display - Lower Compartment
5. Temperature Set Button
6. Interior Light Button
7. Temperature Adjustment (up/down)
8. Full-Length Recessed Door Handle
9. Auto Light Switch
10. Adjustable Leveling Legs
11. Interior Shelves
12. Tinted Double Panel Glass Door

## INSTALLING YOUR WINE & BEVERAGE CENTER

### Unpacking Your Wine & Beverage Center

1. Remove all packaging material. This includes the foam base and all adhesive tape holding the wine & beverage center accessories inside and outside.
2. Inspect and remove any remains of packing, tape or printed materials before powering on the wine & beverage center

### Leveling Your Wine & Beverage Center

- Your wine & beverage center has four leveling legs which are located in the front and rear corners of your wine & beverage center. After properly placing your wine & beverage center in its final position, you can level your wine & beverage center.
- Leveling legs can be adjusted by turning them clockwise to raise your wine & beverage center or by turning them counterclockwise to lower your wine & beverage center. The wine & beverage center door will close easier when the leveling legs are extended.

### Proper Air Circulation

- To assure your wine & beverage center works at the maximum efficiency it was designed for, you should install it in a location where there is proper air circulation, plumbing and electrical connections.
- The following are recommended clearances around the wine & beverage center:  
Sides.....2" (50mm)  
Top.....2" (50mm)  
Back.....2" (50mm)
- Do not overfill your wine & beverage center for optimal wine & beverage cooling.

**Note:** If your wine & beverage center has been tilted for any reason, wait 24 hours before plugging it in.

## Electrical Requirement

- Make sure there is a suitable power Outlet (115 volts, 15 amps outlet) with proper grounding to power the wine & beverage center.
- Avoid the use of three plug adapters or cutting off the third grounding in order to accommodate a two plug outlet. This is a dangerous practice since it provides no effective grounding for the wine & beverage center and may result in shock hazard.

## Installation Limitations

- Do not install your wine & beverage center in any location not properly insulated or heated, e.g. garage etc. Your wine & beverage center was not designed to operate in temperature settings below 55° Fahrenheit.
- Select a suitable location for the wine & beverage center on a hard even surface away from direct sunlight or heat source, e.g. radiators, baseboard heaters, cooking appliances etc. Any floor unevenness should be corrected with the leveling legs located on the front and rear bottom corners of the wine cellar.
- Your wine & beverage center is designed for freestanding installation only. It is not designed for built-in application.

## Use of Extension Cord

- Avoid the use of an extension cord because of potential safety hazards under certain conditions. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug and a 3-slot outlet that will accept the plug. The marked rating of the extension cord must be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

## WINE & BEVERAGE CENTER FEATURES AND USE

### Initial Setup

Once you have plugged the unit into an electrical outlet, let the unit run for at least 30 minutes to acclimate itself before making any adjustments. During this time, depending on the internal temperature, the red or white wine light will stay on for the upper compartment and red or white wine light will stay on for the lower compartment. The LED display will show the current internal temperature.

### Temperature Adjustments:

See fig. # 1

- The wine cellar is preset from the factory to automatically accommodate temperature requirements for red or white wines.
- The wine cellar can be set to any temperature between 39° and 65°F in either of the compartments to accommodate your wine storage requirements. To set the temperature hold the "Set" button for about 3 seconds. You will notice the temperature display blink for the upper compartment. Press the up or down arrow button to increase or decrease the temperature setting. Once the desired temperature is attained, press the "Set" button. Doing this, the electronic control panel will memorize the setting. The temperature display will revert back to display the inside temperature. It may take some time to reach the set temperature.
- Once the temperature is set for the upper compartment, you will notice the temperature display blink for the lower compartment. Again press the up or down arrow button to increase or decrease the temperature. Once the desired temperature is attained, press the "Set" button. Doing this, the electronic control panel will memorize the setting. The temperature display will revert back to display the inside temperature. It may take some time to reach the set temperature.

fig. # 1



### Flex Temperature Zone

This offers wine lovers a whole new level of storage flexibility. Flex Temp allows the top and bottom compartments to each be set at a temperature between 39°F - 65°F, independent of each other, allowing you to store wine your way.

## Beverage Center Temperature Adjustments

- When using either zone (section) for beverages, recommended temperature setting is between 39°- 45°F.
- Note:** Do not force oversized beverage cans or bottles to prevent damage to shelves.

## Shelving

- The shelves are designed for appearance and easy cleaning. Larger bottles or Magnums can be more easily accommodated at the cross shelves at the bottom of the wine & beverage center.
- There are 5 glide-out shelves for easy storage and removal of your wine.

## Interior Light See fig. #1

- To complement the look of your wine collection, a soft light has been built into the wine cellar. Simply push the "Light" button and the light comes on, push again for off. For maximum energy efficiency, leave light off when not viewing your collection.
- When door is open the light will go on. Upon closing the door, the light will go off.

## Normal Operating Sounds You May Hear

- Boiling water, gurgling sounds or slight vibrations that are the result of the refrigerant circulating through the cooling coils.
- The thermostat control will click when it cycles on and off.

## PROPER WINE & BEVERAGE CENTER CARE AND CLEANING

### Cleaning and Maintenance

**Warning:** To avoid electric shock always unplug your wine & beverage center before cleaning. Ignoring this warning may result in death or injury.

**Caution:** Before using cleaning products, always read and follow manufacturer's instructions and warnings to avoid personal injury or product damage.

#### General:

- Prepare a cleaning solution of 3-4 tablespoons of baking soda mixed with warm water. Use sponge or soft cloth, dampened with the cleaning solution, to wipe down your wine & beverage center.
- Rinse with clean warm water and dry with a soft cloth.
- Do not use harsh chemicals, abrasives, ammonia, chlorine bleach, concentrated detergents, solvents or metal scouring pads. SOME of these chemicals may dissolve, damage and/or discolor your wine & beverage center.

#### Door Gaskets:

- Clean door gaskets every three months according to general instructions. Gaskets must be kept clean and pliable to assure a proper seal.
- Petroleum jelly applied lightly on the hinge side of gaskets will keep the gasket pliable and ensure a good seal.

### Power Interruptions

- Occasionally there may be power interruptions due to thunderstorms or other causes. Remove the power cord from AC outlet when a power outage occurs. When power has been restored, replug power cord to AC outlet.

### Vacation and Moving Care

- For long vacations or absences, unplug the wine & beverage center and clean the door gaskets according to "General cleaning" section. Leave doors open, so air can circulate inside.
- When moving always move the wine & beverage center vertically. Do not move with the unit lying down, as possible damage to the sealed system could occur.

**Note:** After moving, wait for 24 hours before plugging in the wine & beverage center.

## TROUBLESHOOTING

### **Wine & Beverage Center Does Not Operate:**

- Check if wine & beverage center is plugged in.
- Check if there is power in the AC outlet, by checking the circuit breaker.

### **Wine or Beverage appears too warm:**

- Frequent door openings.
- Allow time for recently added wine to reach desired temperature.
- Check gaskets for proper seal.
- Clean condenser coils.
- Adjust temperature control to colder setting.

### **Wine or Beverage temperature is too cold:**

- If temperature control setting is too cold, adjust to a warmer setting.

### **Wine & Beverage Center runs too frequently:**

- This may be normal to maintain constant temperature during high temperature and humid days.
- Doors may have been opened frequently or for an extended period of time.
- Clean condenser coils.
- Check gasket for proper seal.
- Check to see if doors are completely closed.

### **Moisture build up on interior or exterior of the wine & beverage center:**

- This is normal during high humidity periods.
- Prolonged or frequent door openings.
- Check door gaskets for proper seal.

### **Wine & beverage center door does not shut properly:**

- Level the wine & beverage center.
- Check for blockages e.g. wine bottles, shelves, cans.

## LIMITED WARRANTY

### **What is covered and for how long?**

This warranty covers all defects in workmanship or materials for a period of:

**12 months labor**

**12 months parts**

**5 years sealed system**

The warranty commences on the date the item was purchased and the original purchase receipt must be presented to the authorized service center before warranty repairs are rendered.

### **EXCEPTIONS: Commercial or Rental Use warranty**

**90 days labor (carry-in only)**

**90 days parts**

**No other warranty applies**

### **What is covered.**

1. The mechanical and electrical parts, which serve as a functional, purpose of this appliance for a period of 12 months. This includes all parts except finish, and trim.
2. The components of the sealed system e.g. hermetic compressor, condenser and evaporator from manufacturing defects for a period of 5 years from the date of purchase. Any damages to such components caused by mechanical abuse or improper handling or shipping will not be covered.

### **What will be done?**

1. We will repair or replace, at our discretion any mechanical or electrical part which proves to be defective in normal usage during the warranty period so specified.
2. There will be no charge to the purchaser for parts and labor on any covered items during the initial 12 month period. Beyond this period only parts are covered in the

remaining warranty. Labor is not provided and must be paid by the customer.

3. Contact your nearest authorized service center. For the name of the nearest service center please call 1-877-337-3639.

### **THIS WARRANTY COVERS APPLIANCES WITHIN THE CONTINENTAL UNITED STATES, PUERTO RICO AND CANADA. IT DOES NOT COVER THE FOLLOWING:**

Damages from improper installation.  
Damages in shipping.

Defects other than manufacturing.

Damage from misuse, abuse, accident, alteration, lack of proper care and maintenance or incorrect current or voltage.

Damage from other than household use.

Damage from service by other than an authorized dealer or service center.

Decorative trims or replaceable light bulbs.

Transportation and shipping.

Labor (after the initial 12 months).

**THIS LIMITED WARRANTY IS GIVEN IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESSED OR, INCLUDING THE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE**

The remedy provided in this warranty is exclusive and is granted in lieu of all other remedies.

This warranty does not cover incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. Some States do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights, which vary, from state to state.

Haier America  
New York, NY 10018

# IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

**Cuando utilice esta unidad siempre siga las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:**

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar esta unidad.**
2. Utilice la cava de vinos solo para su entendido uso como se describe en este manual
3. Este Cava de vinos debe estar correctamente instalada antes de su utilización de acuerdo a las instrucciones brindadas en la sección de instalación de este manual. Ver instrucciones de conexión a tierra.
4. Nunca desenchufe la unidad tirando del cable de corriente. Siempre agarre y sostenga el enchufe firmemente y tire hacia fuera de la toma de corriente.
5. Desenchufe antes de limpiar o antes de hacer algún tipo de reparación.

**Nota:** Si por alguna razón es necesario llamar al service nosotros recomendamos que un técnico calificado se encargue del mismo.

6. Reemplaze o repare inmediatamente todos aquellos cables que estén dañados o rasgados. No utilice cables que presenten abrasiones o daños a lo largo del mismo, en el enchufe o en el final de la conexión.
7. Esta unidad no debe ser ubicada en un gabinete o lugar cerrado. Está diseñada para la instalación en lugares abiertos.
8. Si la Cava de vinos no está siendo utilizada, recomendamos que retire la puerta y los estantes de la misma, de modo de reducir el posible daño a chicos.
9. No opere en presencia de gases explosivos.
10. No almacene alimentos ya que la temperatura no es adecuada como para mantener el estado de los mismos.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# PELIGRO

**Existe el riesgo de que los niños puedan quedar atrapado dentro. Antes de tirar su enfriador de vino, quite las puertas. Deje los anaqueles en su lugar para que los niños no puedan entrar fácilmente en el interior.**

Gracias por utilizar nuestro producto Haier. Este sencillo manual le orientará con respecto al mejor uso que puede darle a su enfriador de vino.

Recuerde de guardar el número de serie y de modelo. Se encuentran en la etiqueta trasera de la unidad.

---

Número de modelo

---

Número de serie

---

Fecha de compra

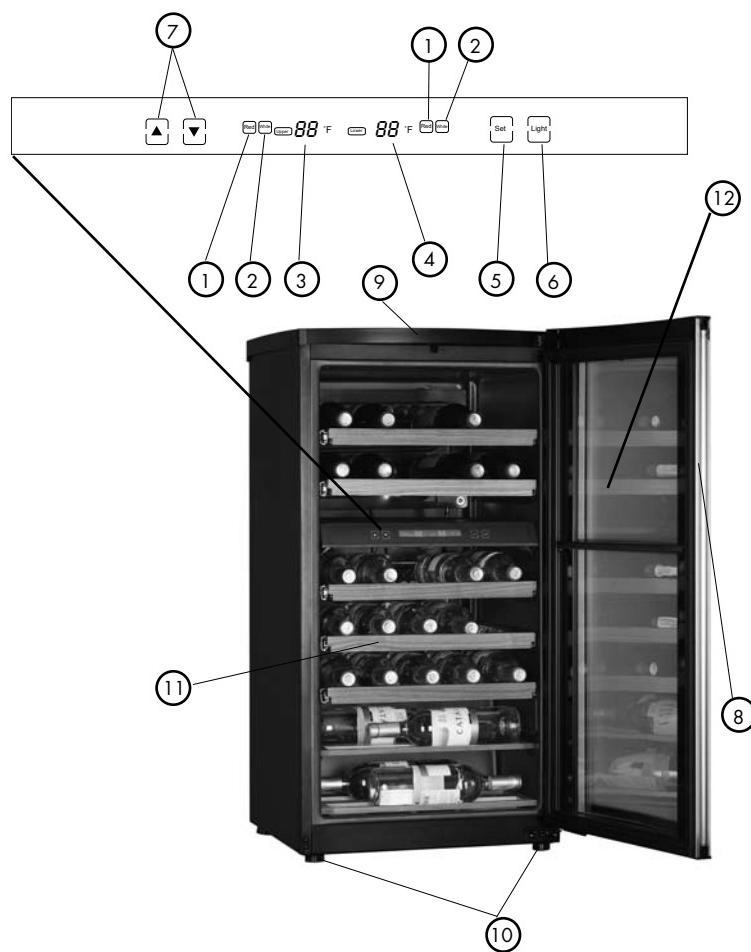
Adjunte su factura a este manuel.

**Será necesaria para poder hacer uso de los servicios de garantía.**

## INDICE

	PAGE
<b>Precauciones de Seguridad .....</b>	<b>1</b>
<b>Partes y Caracteristicas .....</b>	<b>4</b>
<b>Instalacion de la Cava .....</b>	<b>5</b>
Desempacando la Cava .....	5
Nivelando la Unidad.....	5
Circulacion de aire Adecuada.....	5
Requerimientos Electricos .....	6
Limitaciones en la Instalacion .....	6
Uso de Alargues .....	6
<b>Caracteristicas y Uso .....</b>	<b>7</b>
Puesta a Punto .....	7
Ajuste de Temperatura.....	7
Zona de Temperatura de Flex .....	7
Estantes .....	8
Luz Interior .....	8
Sonidos de la Operacion Normal.....	8
<b>Cuidado y Mantenimiento Adecuado .....</b>	<b>9</b>
Limpieza y Mantenimiento .....	9
Interrupciones de Energia .....	9
Vacaciones y Traslados .....	9
<b>Problemas Generales .....</b>	<b>10</b>
<b>Garantia Limitada .....</b>	<b>11</b>

## PARTES Y CARACTERISTICAS



1. Indicador de vino tinto
2. Indicador de vino blanco
3. Indicador luminoso de temperatura – Compartimiento superior
4. Indicador luminoso de temperatura – Compartimiento inferior
5. Botón para ajuste de temperatura
6. Botón para luz interior
7. Ajuste de temperatura (subir/bajar)
8. Manija de puerta
9. Interruptor para luz automática
10. Patas niveladoras ajustables
11. Estantes interiores
12. Puerta con panel doble de vidrio entintado

## INSTALANDO LA CAVA DE VINOS

### Desempacando

1. Retire todos los materiales correspondientes al embalaje. Esto incluye la base de telgopor y todas las cintas adhesivas que sostienen los accesorios y el compresor previniendo de posibles daños al mismo en el translado.
2. Inspeccione y retire todos los posibles restos de cintas o materiales del packaging antes de enchufar la unidad.

### Nivelado de la Unidad

- Su Cava de vinos posee cuatro patas niveladoras que se encuentran ubicadas en el frente y laterales inferiores de la unidad. Luego de ubicar la Cava de Vinos en su posición final usted puede nivelarla.
- Gire las patas en sentido de las agujas del reloj para bajar la unidad o gire en sentido contrario para levantar. La puerta cerrará más fácil cuando las patas niveladoras estén extendidas.

### Adecuada Circulacion de Aire

- Para asegurarse de que su unidad trabaje al máximo de eficiencia para el que fue diseñado, usted debe instalar la Cava de vinos en un lugar donde exista una adecuada circulación de aire y esten las conexiones eléctricas al alcance.
- Se recomienda dejar los siguientes espacios alrededor de la unidad:
  - Laterales..... 2"(50mm)
  - Arriba..... 2"(50mm)
  - Abajo ..... 2"(50mm)
- No sobrecargue la unidad para mantener la circulación de aire en el interior.

**Nota:** Si la unidad ha sido inclinada o recostada por cualquier causa, espere unas 24 horas antes de poner en funcionamiento.

## Centro de vinos y bebidas Regulación de la temperatura del centro de bebidas

- Cuando utilice una de las dos partes (secciones) para las bebidas, la temperatura recomendada es de entre 39°F y 45°F.

**Nota:** No introduzca con presión latas o botellas de bebidas de tamaño muy grande para evitar daños a los estantes.

## Requerimientos Electricos

- Asegúrese de que haya una adecuada toma de corriente (115 Volt, 15amp) con la correcta conexión a tierra.
- Evite el uso de adaptadores o alargues y no corte el cable a tierra para poder hacer una conexión a una toma de dos patas. Esto puede ser peligroso ya que la conexión a tierra no será efectiva y se correrán riesgos de daños a la unidad y de shock eléctrico.

## Limitaciones de la Instalacion

- No instale la unidad en un lugar no adecuadamente aislado o de mucho calor, por ej, garage, etc. Su Cava de vinos no fue diseñada para operar a temperaturas inferiores a 55 grados fahrenheit.
- Seleccione una ubicación sobre una base resistente y nivelada, lejos de la luz directa del sol u otra fuente de calor como radiadores, artefactos de cocina, etc. En caso de que la superficie del piso no esté nivelada utilice las patas niveladoras.
- Su Cava de vinos está diseñada para la instalación libre y no en lugares cerrados o construídos especialmente para encajar la unidad.

## Uso de Alargues

- Evite el uso de alargues de modo de evitar shocks eléctricos en ciertas circunstancias. Si fuese necesario utilizar un alargue, utilice sólo uno de tres cables y con enchufe de tres patas. Debe ser compatible con la unidad.

## CARACTERISTICAS Y USO

### Preparacion Inicial

Una vez enchufada la unidad en una toma de corriente eléctrica, deje que la misma funcione durante 30 minutos para que se aclimate antes de hacer algún cambio o ajuste. Durante este tiempo la luz indicadora de vinos tintos debe estar encendida.

### Ajustes de la Temperatura:

Ver fig. # 1

- La Cava de vinos está diseñada para establecer automáticamente las temperaturas requeridas para vinos tintos y vinos blancos.
- Su Cava de Vinos puede acomodarse a cualquier temperatura que usted desee entre 39 y 65 grados F, de acuerdo a sus requerimientos para la guarda del vino. Para establecer la temperatura deseada 3 presione y mantenga por tres segundos el bón de "selección" hasta que la palabra "lock" desaparece. Presione nuevamente el botón de selección. Usted estará en el modo de selección de temperatura, presione "Red wine" o "White wine" para disminuir o aumentar la misma. Una vez alcanzada la temperatura deseada presione el botón de "selección". De esta manera el panel electrónico guardará su selección. Puede demorar algún tiempo antes de que la unidad alcance temperatura establecida.
- Una vez el tempurature se pone para el compartimiento superior, usted advertirá que el despliegue de la temperatura parpadea para el compartimiento más bajo. Otra vez apriete el arriba o el botón de flecha hacia abajo aumentar o disminuir la temperatura. Una vez que la temperatura deseada se alcanza, apriete el botón "Fijo". Haciendo esto, el tablero de control electrónico memorizará la colocación. El despliegue de la temperatura leerá la temperatura interior. Puede tomar algún tiempo para alcanzar la temperatura fija.

fig. # 1



### Zona de Temperatura de Flex

Esto ofrece vino amantes un nivel nuevo entero de la flexibilidad de almacenamiento. Flexi-temporero permite la cima y compartimientos inferiores a cada sean puestos en una temperatura entre 39°F - 65°F, independiente de uno al otro. Permitirle almacenar vino su manera.

## Ajustes De centro De la Temperatura De la Bebida

- Al usar cualquier zona (sección) para las bebidas, la configuración recomendada de la temperatura está entre 39° - 45°F.

**Nota:** No fuerce las latas o las botellas de gran tamaño de la bebida para prevenir daño a los estantes.

## Estantería (Tipo y número varían por modelo)

- Los estantes están diseñados para mayor flexibilidad y una limpieza fácil. Botellas más grandes o Magnums pueden acomodarse fácilmente en los estantes del canasto inferior de la unidad. Usted puede observar que los estantes están diseñados de manera que las botellas no se encimen unas a otras.
- Hay 5 desliza -hacia fuera los estantes para el almacenaje y el retiro fáciles de su vino.

## Luz Interior Ver fig. #1

- Para complementar la vista de su colección de vinos se encuentran tenues luces interiores. Simplemente presione "Light" en el control electrónico y las luces se encenderán, presione nuevamente para apagarlas. Para una mayor eficacia en el ahorro de energía deje las luces apagadas cuando no esté mirando su colección de vinos.
- Cuándo puerta está abierta que la luz pasará a cerrar la puerta, la luz se irá.

## Sonidos de la Operacion Normal

- Sonidos como de agua hirviendo, pequeñas vibraciones pueden ser el resultado de la refrigeración circulando a través de las bovinas de enfriamiento.
- El termostato puede producir un "click"cuando enciende y apaga.

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO ADECUADO

### Limpieza y Mantenimiento

**Cuidado:** Para evitar los riesgos de un shock eléctrico siempre desenchufe la unidad antes de la limpieza. No ignore nunca esta advertencia.

**Precaucion:** Antes de utilizar productos de limpieza lea y siga siempre las instrucciones del fabricante para evitar daños a la unidad o lesiones físicas.

#### General:

- Prepare una solución de 3 o 4 cucharadas de bicarbonato de sosa y agua tibia. Utilice una esponja o un paño suave humedecido con la solución anterior para repasar todas las superficies de la Cava.
- Lave con agua tibia y seque con un paño seco.
- No utilice químicos, abrasivos, amoníaco, cloro, detergentes concentrados o esponjitas de metal. Algunos de estos productos pueden dañar o decolorar las superficies de la unidad.

### Juntas de las puertas:

- Limpie las juntas de la puerta cada tres meses mínimo de acuerdo a las instrucciones generales. Los bordes y juntas deben mantenerse limpios para lograr un completo sellado de la puerta al cerrarse.
- La aplicación de vaselina en los pliegues asegurará la flexibilidad de las juntas y un correcto sellado.

### Interrupciones de Energía

- Ocasionalmente pueden ocurrir cortes de energía debido a tormentas y otras causas. Desenchufe la unidad cuando esto ocurra. Cuando la corriente eléctrica se re establezca enchufe nuevamente.

### Vacaciones y Mudanzas

- Cuando se vaya de vacaciones o tenga una ausencia por un tiempo largo desenchufe y limpie la unidad de acuerdo a las reglas generales de limpieza. Deje la puerta abierta así el aire circula en el interior.
- Cuando tenga que transportar la Cava de Vinos siempre mantengala en posición vertical, nunca mueva la unidad en posición horizontal. (puede causar daños al sistema).

**Nota:** Luego de mover la unidad deje pasar unas 24 horas antes de conectar la cava nuevamente..

## PROBLEMAS GENERALES

### **La Cava de Vinos no opera:**

- Controle que la unidad esté enchufada correctamente
- Controle si hay electricidad en la toma de corriente.

### **El vino esta demasiado tibio:**

- No abra la puerta tan frecuentemente
- De tiempo a los vinos recien almacenados a que alcancen la temperatura deseada.
- Controle que la puerta selle correctamente al cerrarla
- Limpie las bobinas del condensador
- Ajuste a un nivel de temperatura más frío.

### **El vino está demasiado Frio:**

- Ajuste el nivel de temperatura a una posición mas cálida.

### **La Cava de Vinos trabaja muy seguido:**

- Esto puede ser normal en orden de mantener la temperatura establecida en días de extrema humedad o calor.
- La puerta puede haber estado abierta por un período largo de tiempo.
- Limpie las bobinas del condensador
- Controle que las puerta selle correctamente al cerrar
- Limpie las juntas y bordes de la puerta

### **Formación de vapor y humedad en el interior o exterior:**

- Esto es normal durante períodos de gran humedad.
- La puerta se abre por períodos de tiempo prolongado.
- Controle que las puerta selle correctamente al cerrar

### **La puerta no cierra correctamente:**

- Nivele la unidad
- Controle que nada esté bloqueando o obstruyendo al cerrar (por ejemplo botellas o los estantes).

## GARANTIA LIMITADA

### **Qué cubre y por cuánto tiempo?**

Esta garantía cubre todos los defectos en los materiales o los causados por el traslado durante un período de:

**12 meses labor**

**12 meses partes**

**5 años el sistema sellado**

La garantía comienza el día en que el producto fue comprado. La factura original de compra debe ser presentada antes de hacer uso del servicio.

**Excepciones: Garantía de uso comercial**

**90 días (labor)**

**90 días (partes)**

**no aplica ninguna otra garantía.**

### **Que es lo que cubre?**

1. Las partes mecánicas y eléctricas que se utilizan para el funcionamiento, por un período de 12 meses. Incluye todas las partes menos el acabado final.
2. Los componentes del sistema sellado, por ej. el compresor hermético, condensador, evaporador, de todo defecto de manufatura por un período de 5 años desde la fecha de compra. Cualquier daño a estos componentes causado por abuso mecánico o utilización inadecuada no serán cubiertos.

### **Que se hará?**

1. Repararemos o reemplazaremos cualquier parte mecánica o eléctrica que se compruebe como defectuosa en el funcionamiento normal y durante el período de garantía.
2. No habrá cargos para el comprador por las partes y labor de acuerdo a los ítems anteriores y respetando el período de 12 meses. Luego de ese período sólo los componentes están cubiertos por la garantía. La labor deberá ser abonada por el cliente.

3. Contacte su service autorizado más cercano. Para averiguar el nombre del service mas cercano llame al 1-877-337-3639.

### **ESTA GARANTIA CUBRE EN LOS EEUU, PUERTO RICO Y CANADA. NO CUBRE LO SIGUIENTE**

Daños por instalación impropia

Daños en el embarque y translado

Otros defectos que no sean de manufatura

Daños por desuso, abuso, accidente, alteración o falta de cuidado y mantenimiento adecuado.

Daños por otro uso que no sea el doméstico.

Daños ocasionados por reparaciones de personal no perteneciente a algún service autorizado.

Decoraciones o reemplazo de la bombita de luz.

Transporte y embarque

Labor (luego de los primeros 12 meses)

ESTA GARANTIA LIMITADA ESTA DADA EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTIA.

Las soluciones dadas por esta garantía son exclusivas y otorgadas en lugar de cualquier otra solución. Esta garantía no cubre daños incidentales o secundarios, de modo que las limitaciones precedentes no lo alcanzan a usted. Algunos Estados no permiten las limitaciones de tiempo de una garantía implícita, de modo que las limitaciones anteriores pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía le da derechos legales específicos, y usted puede contar con otros derechos de acuerdo al Estado donde se encuentre.

Haier America  
New York, NY 10018

# **IMPORTANT**

**Do Not Return This Product To The Store**

If you have a problem with this product, please contact the

"Haier Customer Satisfaction Center" at 1-877-337-3639.

**DATED PROOF OF PURCHASE REQUIRED FOR WARRANTY SERVICE**

# **IMPORTANTE**

**No regrese este producto a la tienda**

Si tiene algún problema con este producto, por favor contacte el

"Centro de Servicio al Consumidor de Haier" al 1-877-337-3639

(Válido solo en E.U.A.).

**NECESITA UNA PRUEBA DE COMPRA FECHADA PARA EL SERVICIO DE LA GARANTIA**

**Made in China  
Hecho en China**

# **Haier®**

**Haier America  
New York, NY 10018**

HVZ040ABH5SBJ  
100269 0707  
Part # RF-9999-263

**Printed in China**